

PAELLA CAIPIRA PARA 30 PESSOAS

INGREDIENTES

1,5 kg filé suíno em cubinhos
1 kg costelinha de porco
4 calabresa em cubinhos
1,5 kg de filé de sobrecoxa em cubinhos
500 g de bacon
1 kg de linguiça fininha de pernil picada
2 cebolas
1 cabeça de alho
3 cenouras em cubinhos
2 lata de milho
500 g de azeitonas picadas
500 g de ervilhas frescas
2 pimentões vermelhos picadinhos
2 pimentões amarelos picadinhos
5 tomates maduros picadinhos
ovos de codorna a gosto
1 brócolis
tomates cerejas a gosto
200 g azeitonas chilenas
cheiro-verde picadinhos
sal, azeite, açafraão e páprica picante a gosto
2 kg de arroz parbolizado

MODO DE PREPARO

Em uma paellera, coloque o azeite e as costelinhas e comece a fritar
Coloque uma pitada de sal nas carnes e junte o tomate, a cebola e o alho
Coloque a cenoura e metade da ervilha
Coloque água até cobrir todos os ingredientes, corrija o sal e deixe ferver por 5 minutos
Decore com o ovo, tomate, azeitona chilenas, o restante da ervilha e o cheiro

<https://areceitadavez.com.br/receita/3789-paella-caipira-para-30-pessoas.html>